

TERRINE AUX TROIS VIANDES ET AUX HERBES DE PROVENCE



Pour 6 à 8 personnes

- 300 g de steak haché
- 300 g d'échine de porc hachée
- 300 g d'épaule de veau hachée
- 3 carottes
- 1 botte de persil plat
- 100 g de mie de pain rassise
- 2 oeufs
- 10 cl de crème fraîche épaisse
- 2 c à soupe d'huile
- 2 c à soupe de concentré de tomates
- 2 c à café d'herbes de Provence sèches (j'ai mis qu'une cuillère car le sel du maquis en contient)
- 1 c à café de 4 épices
- 1/2 c à café de zeste de citron non traité
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- Sel du maquis
- Poivre

Pelez et coupez les carottes en petits dés. Cuisez-les 5 minutes dans de l'eau salée, égouttez et épongez...Pendant la cuisson des carottes, j'ai haché les viandes à l'aide de la grille gros trous. Je pense que c'est un mauvais choix il faut préférer la grille petit trous, vous verrez pourquoi par la suite...

Mélangez dans une jatte les viandes hachées, les carottes, les herbes de Provence, le zeste de citron et la mie de pain mixée en poudre. Mélangez avec les mains pendant quelques minutes pour obtenir une préparation bien homogène...

Préchauffez le four à 180° C

Faites revenir l'échalote dans la poêle avec l'ail pilé...

Versez la préparation dans la poêle, ajoutez le persil ciselé, le concentré de tomates, le 4 épices, du sel et du poivre. Cuisez 10 minutes en remuant sur feu moyen...

Hors du feu, incorporez les oeufs battus avec la crème, je n'ai pas battu les oeufs avec la crème mais il est préférable de le faire si on veut une parfaite homogénéisation de la préparation...

Tassez le hachis dans un moule à cake huilé (pas besoin dans un silicone). Déposez le moule dans un plat creux rempli d'eau chaude...

Enfournez 1 heure, chez moi 1 h10. Laissez refroidir. Mettez au frais 1 ou 2 jours.

En ce qui concerne les sauces, vous pouvez servir la terrine avec une sauce au fromage blanc aux herbes, ou comme moi choisir la Vinaigrette de tomates de Chouquette. Je la remets ci-dessous pour l'avoir toujours sous la main car elle est excellente.

Mixer des tomates épépinées avec sel, poivre, huile d'olive et vinaigre de Xérès. Pour 4 tomates pas trop grosses compter 1 à 2 c à s de vinaigre pour 2 à 4 c à s d'huile d'olive. Ajuster les proportions suivant le goût et pour avoir un mélange pas trop épais.